

BUTTERSTULLE CATERING



Informationen zu unserem Cateringservice:

Sehr geehrte Kunden,

wir freuen uns, Sie mit unserem Catering-Service unterstützen zu dürfen; bei Besprechungen, Treffen, Konferenzen, Empfängen, Veranstaltungen oder anderen Projekten. Doch erst einmal haben Sie „die Qual der Wahl“. Unsere Liste soll Ihnen einen Überblick möglicher Leistungen verschaffen. Wir möchten anmerken, dass unsere Liste nicht vollständig ist, Ergänzungen ergeben sich saisonal, durch neue Ideen unserer Küchencrew und natürlich in Zusammenarbeit mit Ihnen. Sie legen die Richtung fest, bei der weiteren Planung stehen wir Ihnen dann gern zur Seite.

Wir verwenden für Ihre Cateringaufträge viele Produkte aus ökologischem Landbau. Ob rein vegetarische Zutaten oder die Verwendung von biologischem Fleisch, Sie dürfen sich entscheiden.

Eine kleine Bitte vorweg, je eher Sie mit Ihren Vorhaben an uns herantreten, desto besser sind die Möglichkeiten deren Umsetzung.

Die in der Liste genannten Netto-Preise gelten nicht als vereinbart. Sie dienen lediglich Ihrer Information und können sich auch geändert haben.
(Preisangabe in Euro, netto zzgl. der gesetzlich gültigen MwSt., Stand Dezember 2011).



BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Butterstulle Catering und Service GmbH
Marienstr. 25 . 10117 Berlin

fon 030-280 47 532
fax 030-280 98 639
post@butterstulle.de
www.butterstulle.de

GF Jörn Persicke
AG Charlottenburg
HRB 129141 B
Ust.ID.: DE 273729827



BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

passend zu allen Anlässen

Butterstulle -

ab 1,65 /Stück

Belegte Teilchen/Häppchen/Schnittchen

Als Grundlage verwenden wir je nach Wunsch unser Bio-Vollkornbrot, Zwirbel-Weizenkrustenbrot oder Brötchen. Die Häppchen belegen wir mit verschiedenen Spezialitäten wie Käse, Schinken, Salami, Quark- und Cremezubereitungen etc.

Platten

Lassen Sie sich von unseren Feinkostspezialitäten überraschen.

Antipastiplatte

Die leckeren kleinen Vorspeisen wie gegrillte Aubergine, gefüllte Paprikaspitzen, Weinblätter, getrocknete Tomaten, Pilze, Oliven, Artischockenherzen etc. - gemischt angerichtet auf einer Platte oder auch einzeln als Fingerfood.

ca. 36,90 /kg

Käseplatte

wählen Sie von unseren Bio-Käsespezialitäten, angerichtet als Käsehäppchen oder als Aufschnitt.

ca. 36,90 /kg

Salami-Schinken Platte

In unserem Sortiment finden Sie spanische und italienische Spezialitäten, wie Serrano Schinken, Chorizo, Parma Schinken, Mailänder Salami und vieles mehr.

ca. 36,90 /kg

Ofengemüse-Platte

im Ofen gebackenes Gemüse, wie Paprika, Zucchini, Blumenkohl oder Möhren etc. mit Kräutern und Öl verfeinert.
-Gemüseauswahl saisonal abhängig!-

ca. 28,90 /kg

Räucherfischplatte

mit Aal, Forelle, Schillerlocken, Heilbutt usw.

Preis nach Angebot

Gemüse im Teigmantel

Brokkoli, Blumenkohl, Artischocken & Co. in knuspriger Panade

ca. 27,50 /kg

Italienische Spezialität von der Butterstulle

Mozzarellarolle

unsere delikate „Rollpastete“ mit Mozzarella, Kochschinken, Rucola und Tomaten, ca. 20 Portionen

ca. 59,00 /Stück

„Die Butterstulle treibt's auf die Spitze!“

Eine bunte Mischung aufgespießter Produkte auf einer Platte. Kirschtomate-MiniMozzarella, Chorizo-Paprika, Kirschtomate-Hackbällchen, Käse-Olive, Zucchini-Möhre, Kürbis-Saltimbocca, Putenbrust-Paprika, Tofu-Champignon, Zucchini-Putenschnecke, und vieles mehr...

ca. 1,65 /Spieß

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Suppen

vegetarisch oder mit Fleisch, Brühe oder Creme, traditionell oder experimentell...aber immer frisch zubereitet!
z.B. Provenzalische Gemüsesuppe oder Lammcurry etc.
Die Lieferung erfolgt im Warmhaltetopf.

ab 3,95 /Portion

Fingerfood

Die kleinen Speisen von der Hand in den Mund.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass folgende Fingerfood erst bei einer Abnahme von 20 Stück per Sorte produziert werden können!

Die italienische Spezialität á la Butterstulle:

hausgemachte Bruschetta von frisch gebackenem Olivenbrot
klassisch mit Tomate und Zwiebel

ab 1,45 /Stück

oder mit diversen Pasten wie Olivencreme, Auberginenpasata etc.

Herzhaft gefüllte Törtchen, rund, Ø ca. 7cm, aus Mürbeteig

Curry-Hühnchen Törtchen

ab 2,20 /Stück

Ziegenfrischkäse-getrocknete Tomaten-Törtchen

Aubergine-Feta-Törtchen

Provencal, mit Paprika und Tomate

Porree-Frischkäse Törtchen

Lachsfilet auf Spinat

...und viele weitere Variationen...

ab 2,40 /Stück

Mini-Pizzen

mit getrockneten Tomaten, Mozzarella

ab 2,10 /Stück

Salami oder Parmaschinken

mit Shrimps auf Spinat-Hollandaise

ab 2,30 /Stück

Blätterteigröllchen

mit Paprikachutney, scharf

ab 2,20 /Stück

mit Paprikachutney, scharf und Hackfleisch

ab 2,20 /Stück

Blätterteig-Zigarren

mit Aubergine-Feta

ab 2,10 /Stück

mit Tomaten und Paprikamark

mit Kürbischutney

Blätterteigstangen

ab 1,80 /Stück

herzhaftes Gebäck wie Sesamstangen, Käsestangen etc.

gefülltes Blätterteigtaschen

ab 2,10 /Stück

wie Gemüse- oder Schinkentaschen etc.

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

American Favorite, aber doch eigentlich typisch deutsch:

Reuben-Häppchen ab 2,20 /Stück
mit Kasseler, Sauerkraut, Zwiebelringen, mit Käse überbacken

Spieße, ca. 11 cm lang
mit Kirschtomaten, Mozzarella und Champignon ab 2,30 /Stück
mit Paprika und gebackenem Feta ab 2,30 /Stück
mit Putenbrust, Chorizo und Paprika ab 2,30 /Stück
mit Bacon-Backpflaume-Putenbrust ab 2,30 /Stück
mit Hackbällchen und Kirschtomate ab 2,30 /Stück
mit Banane-Hühnchen ab 2,30 /Stück

Crepesröllchen
verschieden Größen ab ca. 3x5 cm
mit knackig blanchierten Gemüsejulienne und Rucolafrischkäse ab 2,20 /Stück
mit Paprikastreifen und Kräuterseitlingen (Pilze) ab 2,20 /Stück
mit Räucherlachs und Frischkäsecreme ab 2,20 /Stück
mit Hühnchenfleisch und Mangochutney ab 2,50 /Stück

Orientalisch...
Kofte-Spieße aus Hackfleisch mit Joghurtsauce ab 2,10 /Stück
Falafel, Kichererbsenbällchen mit Joghurtsauce ab 1,20 /Stück
Feta-Zigarren mit Yufkateig ab 2,10 /Stück

Asiatisch...
Mango-Chicken-Sesam-Bällchen ab 1,20 /Stück
Chicken-Tandoori-Spieße ab 2,10 /Stück
Satay-Spieße mit Erdnuss-Dipp ab 2,10 /Stück
Reisbällchen ab 1,20 /Stück

Fischhaltige Minis
Forellenröllchen, mit Räucherforelle ab 2,30 /Stück
Kleine Lachsrouladen, mit Graved Lachs ab 2,30 /Stück
Röllchen mit Shrimpsfüllung ab 2,40 /Stück

Lachsbonbon mit Spinat ab 2,80 /Stück

Gemüse...
gefüllte Zucchini aus dem Ofen mit Blauschimmelkäse gratiniert ab 2,20 /Stück
Chicorée-Schiffchen mit Gemüsejulienne ab 1,90 /Stück
gefüllte Tomaten mit Bulgur und Ziegenfrischkäse ab 2,30 /Stück
gefüllte Kirschtomaten mit Rucolacreme ab 1,20 /Stück
Gurkehäppchen mit Paprika-Feta-Salat und Sprossen ab 2,20 /Stück
stehende Gemüsestreifen im Teigmantel ab 2,20 /Stück

panierte Aubergine
Auberginenscheibe frittiert mit Tomate-Mozzarella ab 2,20 /Stück

Käse-Windbeutel
herzhafte Mini-Windbeutel mit Käsecremefüllung ab 2,30 /Stück
herzhafte Mini-Windbeutel mit Gemüsejulienne ab 2,40 /Stück

Ziegenfrischkäse im Parmaschinkenmantel ab 2,60 /Stück
Ziegenfrischkäse im Zucchinimantel ab 2,60 /Stück

gefüllte Eihälften (Bio-Eier)
mit Eigelb-Lachs-Creme-Füllung ab 1,40 /Stück
mit Eigelb-Kapern-Creme-Füllung ab 1,30 /Stück

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Gebackene Champignons mit Spinat-, Hackfleisch- oder Käsefüllung	ab 2,40 /Stück
Buletten nach Butterstulle Art, gern mit Fetakäse	
kleine Buletten (Rohgewicht 50g, gebraten ca. 35g)	ab 1,05 /Stück
Buletten (Rohgewicht 100g, gebraten ca. 75g)	ab 1,20 /Stück
große Buletten (Rohgewicht 150g, gebraten ca. 110g)	ab 1,50 /Stück

Aufläufe, Pasta und Gemüsekuchen

Lasagne, Moussaka, Kartoffelauflauf oder Quiche
Lauchkuchen, Zwiebelkuchen oder Flammkuchen

Preis nach Angebot

Pastagerichte mit Fleisch, Gemüse oder Fisch
Spaghetti Bolognese oder Fettucelle mit Shrimps und andere
Variationen

Fleisch und Braten

frisch vom Grill oder aus dem Ofen
im Chafing Dish warm gehalten oder als kalter Aufschnitt
hier eine kleine Auswahl:

Roastbeef oder Jungschweinrücken	Preis nach Angebot
Kaninchen, Lamm oder Wild	
Prager Schinken im Brotteig	
Geflügel	
Hähnchenkeulen und Chicken Wings	

Fisch-Variationen

vom Grill, aus dem Ofen oder im Wurzelsud
Meeresfrüchte aller Art

Forellen, Karpfen, Seeteufel etc.	Preis nach Angebot
Muscheln und Garnelen	
gegrilltes Lachsfilet auf Spinatnest	
Zanderfilet in Kräuterkruste	

hier wird viel BIO verarbeitet
fragen Sie nach noch mehr Bio-Zutaten

Kontrolliert durch: DE-Öko-034

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Salatzubereitungen

frische Zutaten in diversen Mischungen, hier nur einige Beispiele:

Ruccola-Nudel-Salat mit geriebenem Parmesan	ab 2,95 /Portion
Ofenkartoffel-Kirschtomaten-Steinchampignon-Salat	
Pellkartoffelsalat mit Gewürzgurken und Speck	
Curry-Nudel-Salat	
Linsensalat mit Lauch	

...und viele weitere Variationen...

Grüne Salate und frisches Gemüse

Unsere Salate werden frisch zubereitet. Sie sind einzeln portioniert oder in einer Schüssel lieferbar. Das Angebot ist saisonal abhängig.

Beispiele

Bauernsalat	ab 2,95 /Portion
Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven und Fetakäse	
Italienischer Salat	
Blattsalat mit Kirschtomaten und Mozzarella, Balsamico-Dressing	
Crunchy Salat	
Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieser, Croutons und Sonnenblumenkernen	
Chicorée-Möhren-Salat	
Chicorée, Möhrenfäden, Nüsse, Rosinen auch mit Blauschimmelkäse	
Cole Slaw	
....Krautsalat	

der Gemüse Snack, frische Vitamine knabbern

frische Gemügestifte wie Möhren-, Zucchini-, Kohlrabisticks etc. mit leckerem Dipp	ca. 22,50 /kg
---	---------------

Obstvariationen

Obst-Fingerfood, mundgerecht geschnittenes Obst	ca. 12,90 /kg
Obstspieße	ab 2,20 /Stück
glasierte Mini-Obstspieße	ab 1,60 /Stück
Obstschiffchen	
Frisches Obst auf Vanillecreme im süßen Tartelett	ab 2,25 /Stück
Obstsalat, frisch zubereitet auch mit Joghurt oder Quark und mit Müsli lieferbar	ab 2,95 /Portion

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Brot und Backwaren

Bio-Brötchen Partyrad, 30 Brötchen in Wagenradform	ab 11,20 /Rad
Bio-Vollkornbrot aufgeschnitten, 1kg	ab 5,00 /Stück
Caviarstange Bio hell, 500g	ab 3,80 /Stück
Caviarstange Bio Weizenvollkorn mit Sesam	ab 4,10 /Stück
Zwirbel, Weizenkrustenbrot 390g	ab 3,50 /Stück
Rustico-Baguette ca.280g	ab 2,50 /Stück
Laugenkonfekt mit Kümmel, Sesam, Mohn etc.	ab 12,00 /kg
Laugenbrezeln	ab 1,30 /Stück
<i>und vieles mehr...</i>	

Dessert

leckere Süßspeisen aus aller Welt, frisch zubereitet

Rote Grütze mit Vanillecreme	ab 2,95 /Portion
Crème Caramel	ab 3,30 /Portion
Mousse aux Chocolat	
Schoko-Maronen-Orangen-Dessert	
Tiramisu	
Grießflammerie	

Süße Teilchen, Kuchen und Kekse

<i>kleine süße Teilchen, die nie fehlen dürfen</i>	
Mini-Plunder, in den Sorten Apfel, Topfen (Quark),Vanille- oder Nusschnecke und Marzipan	0,70 /Stück
hausgemachte Petits Fours	ab 1,95 /Stück
Süßes Gebäck und Plunder	
frisch gebacken in unserem Geschäft, z.B.:	
Croissants	1,10 /Stück
süße gefüllte Croissants mit Schokolade oder Marzipan	1,50 /Stück
Blaubeer- oder Schokomuffins	1,50 /Stück
Blechkuchen, saisonal bedingtes Sortiment	2,20 /Stück
auch als halbe Stücke aufgeschnitten lieferbar	1,25 /Stück
Butter- und Sandteigkekse, hausgemacht, marmoriert, mit Schokoladenüberzug oder Marmelade	ab 19,90 /kg
<i>viele weitere Sorten</i>	

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Getränke

können wir Ihnen selbstverständlich auch anbieten; ob alkoholfreie Konferenzgetränke, ausgesuchte Bio-Weine oder auch Bier.

hier eine kleine Auswahl

biologischer Orangen-Direktsaft, 0,7 L

biologischer Apfelsaft naturtrüb, 0,7 L

Güstrower Mineralwasser, 1L

Afri-Cola, Mineralwasser, 0,2 L

Bionade, Bio-Zisch Orange oder Lemon 0,3 L

Prosecco di Valdobbiadene, 0,75L

Weißer Gutedel QbA trocken, 1L, Weingut Zähringer Baden

Spätburgunder QbA Trocken, 1L, Weingut Zähringer Baden

Lammsbräu BIO-Pilsener, 0,33L

Equipment/Leihware

Sollte es einmal an dem nötigen Equipment wie Tellern, Suppenschüsseln, Besteck, Gläser Tischdecken etc. fehlen, ist das kein Problem, da wir dieses ebenfalls vermieten.

Teller, Tassen, Suppenschüsseln etc.

Gläser

Besteck

Bierbänke und Tische (auch als Buffet-Tische zu verwenden)

Bistrostehtische

Chafing-Dish, Suppentöpfe (warme Speisen bleiben auch warm)

Personal und Servicepersonal

fachlich qualifiziertes Personal für jeden Anlass

Empfangsdamen, Kellner, Bedienungspersonal, Hostessen

> unser Personal ist sozialversicherungsrechtlich angemeldet!

Servicepersonal, je nach Anforderung, jedoch mindestens 4 Stunden ab 21,00 /Stunde
Die Berechnung erfolgt je angefangene halbe Stunde.

Lieferung und Service

Eine Lieferung der bestellten Ware ist selbstverständlich gegen Gebühr möglich.

Auf- und Abbauen des Buffets, Verräumen des Geschirrs

Fullservice inklusive Reinigungsarbeiten und Müllbeseitigung

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern unser **Rundum-Sorglos-Paket** an; mit Speisen, Getränken, Bestecken, Gläsern, Geschirr, Dekoration, Blumen etc. Wir bauen alles auf, betreuen Ihre Veranstaltung mit unserem geschulten Servicepersonal und bauen danach alles wieder ab.

BUTTERSTULLE

NATURKOST.FEINKOST.BISTRO.CATERING

Butterstulle Catering und Service GmbH – Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Ausschließlichkeitsklausel

Für die gesamten Geschäftsbeziehungen gelten ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen der BUTTERSTULLE Catering und Service GmbH, im folgenden Butterstulle genannt.

§ 2 Gültigkeit von Angeboten/Auftragserteilung

Alle Angebote der Firma BUTTERSTULLE haben eine Gültigkeit von 10 Tagen, ausgehend vom Verfassungsdatum des Angebots. Jeder Auftrag muss vom Kunden schriftlich bestätigt werden und gilt erst dann für beide Parteien als verbindlich. Abweichungen hiervon werden in den Angeboten gesondert dargestellt.

§ 3 Bereitstellung der Ware

Die Ware wird nach Vereinbarung bereitgestellt, eine Lieferung gegen Gebühr ist möglich.

§ 4 Zahlungsbedingungen

Unsere Preise sind Netto-Preise zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Die Bezahlung erfolgt per Rechnung - sofort ohne Abzug, gegen Barzahlung oder nach individueller Vereinbarung

§ 5 Personenzahl

Bei Änderungen der Personenzahl behält sich die Firma BUTTERSTULLE vor, evtl. Preisanpassungen gemäß der veränderten Personenzahl vorzunehmen. Die bestätigte Personenzahl ist gleichsam ausschlaggebend für die Rechnungsstellung, unabhängig wie viele Personen tatsächlich bei der Veranstaltung anwesend waren.

§ 6 Lieferpauschale

Berechnet sich nach Aufwand, wie Lieferung in Etagen ohne Fahrstuhl etc. Zusatzleistungen wie Auf- und Abbau sowie Vertragen und Einsammeln des Leihguts sind im Liefergrundpreis nicht enthalten.

§ 7 Personalkosten

Servicepersonal ist buchbar mit einem minimalen Zeitblock von 4 Stunden. Die Berechnung der tatsächlichen Arbeitszeit erfolgt je angefangene halbe Stunde.

§ 8 Leihware

Das zur Präsentation/Transport nötige Equipment (Tablets, Platten, Schüsseln etc.) wird dem Kunden leihweise, teilweise gegen Gebühr, überlassen.

Wenn nicht anders vereinbart, ist und bleibt die Leihware Eigentum der Firma BUTTERSTULLE.

Die Leihware ist grob gereinigt (von Resten befreit) zurückzugeben. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt, da diese erst bei uns im Haus auf Vollständigkeit und Beschaffenheit geprüft wird. Für Beschädigung oder in Verlust geratenes Leihgut haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

§ 9 Getränke in Kommission

Eine Getränkeliieferung in Kommission ist für bestimmte Produkte nach Vereinbarung möglich. Wir nehmen bis zu 50 % ungeöffnete Flaschen kostenfrei zurück und erstatten den Verkaufswert. Eine Rücknahme darüber hinaus erfolgt nur zum halben Verkaufspreis.

§ 10 Auftrags-Stornierung

Schriftlich bestätigte Aufträge sind vom Kunden zu folgenden Konditionen stornierbar.

- bis zu 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 3% des Auftragswertes, mindestens jedoch 15,00 €
- bis zu 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 10% des Auftragswertes, mindestens jedoch 50,00 €
- bis zu 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Gebühr von 50% des Auftragswertes, mindestens jedoch 80,00 €

§ 11 Witterungs- und Fremdeinflüsse

Bei Witterungs- und Fremdeinflüssen, die es unmöglich machen unseren Auftrag auszuführen, haftet die Firma BUTTERSTULLE nicht. Eventuell geleistete Vorauszahlungen werden zurückerstattet.

§ 12 Verspätung

Die Firma BUTTERSTULLE kann für evtl. Verspätungen nicht verantwortlich gemacht werden, ausgenommen die Verspätungen sind auf das Verschulden von der Firma BUTTERSTULLE zurückzuführen.

§ 13 Haftung

Die Firma BUTTERSTULLE haftet nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit und darüber hinaus nur soweit ihre Vorlieferanten ihr gegenüber haften.

§ 14 Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen nicht berührt.

§ 15 Gerichtsstand und anzuwendendes Recht

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten ist der Sitz der Firma BUTTERSTULLE.

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.